

Surówka z Kiszzonej Kapusty



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **200** Ocena: **2878**

3-4 os. 30 min łatwe tanie

Dodatki



Składniki:

- 0,5 kg kiszzonej kapusty
- 1 średnia cebula
- 1 średnia marchewka
- pęczek szczypiorku
- Pieprz
- Cukier
- olej lub oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę odciskamy. Szatkujemy drobniej. Marchewkę ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebulę i szczypiorek drobno siekamy. Dodajemy pieprz cukier i oliwę w proporcjach (czego kto lubi więcej). Wszystko razem mieszamy. Surówka najlepiej jak postoi ok godziny w lodówce i się przegryzie.



Twoje notatki do przepisu: